



MENU' PRIMAVERA-ESTATE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - Scuole CONCESIO

Menù provvisorio in vigore dal 02/09/2019 fino al 31/10/2019 (LUNEDÌ 1° SETTIMANA)

- PASTO VEICOLATO -

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|--------------|---|--|---|---|--|
| 1a Settimana | Risotto agli spinaci Asiago dop ZUCCHINE AL VAPORE PANE BIO Frutta fresca | Mezze penne all'olio extra Filetto di platessa gratinata Pomodori PANE BIO Frutta fresca | Crema di patate con riso Petto di pollo olio e prezzemolo Insalata PANE BIO Frutta fresca | Fusilli alla sorrentina Polpette di legumi CAROTE CRUDE PANE BIO Frutta fresca | Gnocchi al pomodoro Arista di maiale al forno Fagiolini al vapore PANE BIO Frutta fresca |
| 2a Settimana | Mezze penne al pomodoro e olive Tonno all'olio INSALATA PANE BIO Frutta fresca | Risotto bio ai formaggi Petto di pollo alla pizzaiola Carote crude PANE BIO Frutta fresca | Gnocchetti sardi alla ligure ARROSTO DI TACCHINO agli aromi Fagiolini al vapore PANE BIO Frutta fresca | Crema di legumi con CROSTINI INTEGRALI MOZZARELLA Carote al vapore PANE BIO Frutta fresca | Fusilli al pomodoro Svizzera di pesce Insalata PANE BIO Frutta fresca |
| 3a Settimana | PIZZA MARGHERITA Prosciutto cotto s.p. INSALATA PANE BIO Frutta fresca | Penne al pomodoro Petto di pollo con olio e aromi Pomodori PANE BIO Frutta fresca | Risotto allo zafferano FORMAGGIO VALSABBIA CAROTE AL VAPORE PANE BIO Frutta fresca | Fusilli al pomodoro Merluzzo impanato Insalata PANE BIO Frutta fresca | Passato di verdura e lenticchie con ditalini Fusi di pollo al forno Patate al vapore PANE BIO Frutta fresca |
| 4a Settimana | Mezze penne all'amatriciana MOZZARELLA BIO POMODORI PANE BIO Frutta fresca | Riso al pomodoro Frittata con verdure Carote crude PANE BIO Frutta fresca | Fusilli all'olio extra Merluzzo gratinato Insalata PANE BIO Frutta fresca | Passato di verdura con orzo Petto di pollo con salsa ai peperoni Purè di cannellini PANE BIO Frutta fresca | Penne integrali al pomodoro Hamburger di MANZO con aromi Fagiolini al vapore PANE BIO Frutta fresca |
| 5a Settimana | Risotto agli spinaci MOZZARELLA Zucchine al vapore PANE BIO Frutta fresca | Mezze penne alla ligure Merluzzo gratinato Pomodori PANE BIO Frutta fresca | Crema di patate con riso PETTO DI POLLO olio e aromi INSALATA PANE BIO Frutta fresca | Fusilli all'olio extra Sformato di legumi CAROTE CRUDE PANE BIO Frutta fresca | Gnocchi al pomodoro e basilico Arista di maiale agli aromi Fagiolini al vapore PANE BIO Frutta fresca |
| 6a Settimana | Mezze penne al pomodoro olive e capperi Sgombro all'olio INSALATA PANE BIO Frutta fresca | Risotto al grana padano Petto pollo al pomodoro Carote crude PANE BIO Frutta fresca | Gnocchetti sardi all'olio extra Arrosto di tacchino al forno Fagiolini al vapore PANE BIO Frutta fresca | Crema di legumi con CROSTINI INTEGRALI Asiago dop CAROTE AL VAPORE PANE BIO Frutta fresca | Fusilli al pomodoro Polpette di pesce Insalata PANE BIO Frutta fresca |
| 7a Settimana | PIZZA MARGHERITA Prosciutto cotto s.p. INSALATA PANE BIO Frutta fresca | Penne al pomodoro Petto di pollo al forno Pomodori PANE BIO Frutta fresca | Risotto allo zafferano FORMAGGIO VALSABBIA CAROTE AL VAPORE PANE BIO Frutta fresca | Fusilli all'olio extra Merluzzo impanato Insalata PANE BIO Frutta fresca | Passato di verdura e lenticchie con ditalini Fusi di pollo al forno Patate al vapore PANE BIO Frutta fresca |
| 8a Settimana | Mezze penne integrali al pomodoro MOZZARELLA Pomodori PANE BIO Frutta fresca | Riso al pomodoro e acciughe Frittata con verdure e piselli CAROTE CRUDE PANE BIO Frutta fresca | Fusilli all'olio extra Filetto di platessa gratinata Insalata PANE BIO Frutta fresca | Passato di verdura con orzo Petto di pollo al limone Purè di cannellini PANE BIO Frutta fresca | Penne ai formaggi Hamburger di MANZO con aromi Fagiolini al vapore PANE BIO Frutta fresca |

Note: Il pane è bio locale e a basso contenuto di sodio - Tutte le panature sono effettuate in cucina, no cibi prepanati e prefritti - Si utilizza sale iodato - Il contorno specificato in menù potrà subire variazioni.

Il formato di pasta potrebbe subire variazioni. Il Grana Padano grattugiato come condimento del 1° piatto è dop 18 mesi

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 4 tipologie, in base alla stagionalità.

Le giornate completamente bio sono evidenziate. I prodotti locali sono scritti in maiuscolo.